



Marlin Ioin beku— Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik/ sensori marlin loin beku	4
Bibliografi	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik/ sensori marlin loin beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas marlin loin beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Marlin loin beku—Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat pengemasan dan syarat penandaan untuk marlin loin beku.

Standar ini berlaku untuk marlin loin beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia—Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia—Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia—Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia—Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika—Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-7263.2-2006, *Marlin loin beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7263.3-2006, *Marlin loin beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

marlin loin beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan marlin segar atau beku yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, pembuatan loin (*loinning*), perapihan (*trimming*), sortasi ukuran, pembekuan, pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku marlin loin beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7263.2-2006, *Marlin loin beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan marlin loin beku serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan marlin loin beku yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-7263.3-2006, *Marlin loin beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Marlin loin beku ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimum 7
c Cemarkan mikroba*: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/g APM/g APM/g	Maksimum $5,0 \times 10^5$ Maksimum <2 negatif negatif
c Cemarkan kimia*: - Raksa (Hg) - Timbal (Pb) - Histamin - Cadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimum 1 Maksimum 0,4 Maksimum 100 Maksimum 0,5
d Fisika: - Suhu pusat	°C	Maksimum -18
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Organoleptik/ sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- Coliform dan Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- Angka Lempeng Total (ALT)* sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

9.3 Kimia

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timah hitam sesuai SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.
- Histamin sesuai dengan SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-7263.3-2006, *Marlin loin beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk marlin loin beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- jenis produk;
- berat bersih produk;
- nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- tanggal, bulan dan tahun produksi;
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik/ sensori marlin loin beku

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik/ sensori marlin loin beku

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Warna daging krem, sangat cerah dan sangat mengkilap	9					
• Warna daging krem, cerah dan mengkilap	8					
• Warna daging krem, cerah, kurang mengkilap	7					
• Warna dagingkrem kecoklatan, agak kusam	6					
• Warna daging kecoklatan, kusam	5					
• Warna daging coklat, kusam	3					
• Warna daging coklat tua, sangat kusam	1					
3 Bau						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau segar mengarah ke netral.	7					
• Netral	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu	5					
• Tercium bau busuk	3					
• Bau busuk sangat jelas	1					
4 Tekstur						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kompak, padat dan elastis	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Kurang elastis, jaringan daging agak longgar	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					
• Lunak, daging mudah sobek	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Frozen Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id